37e Année. — Tome LXXII. N° 1862 Paris, 6 Mars 1930

REVUE DE VITICULTURE

LE VIGNOBLE DE L'YONNE (1)

Le vignoble de Lignorelles. — A Lignorelles, nous attendent M. Demouchy, maire, son adjoint et tous les vignerons, dont la plupart (MM. Perrignon, Boudin, etc...) sont nos collègues de la Société Vigneronne. La grande salle de la mairie est comble. La réception s'ouvre par des souhaits de bienvenue de M. Demouchy qui, « au nom de la municipalité de Lignorelles, au nom de la population toute entière, présente dans une rude et franche cordialité tout ce que contiennent de meilleur les âmes des vignerons ».

« Car c'est comme tels que nous nous présentons à vous, dit-il, en animateurs des coteaux verdoyants que nous avons perpétués ou créés, en amis de la vigne.

« En amis, que dis-je ? C'est en amants qu'il faudrait dire. Et de là à l'esclavage !... Tout ce qui la touche nous touche, tout ce qui lui plaît nous plaît, tout ce qui la gêne nous gêne. Ses amis sont nos amis, ses ennemis sont aussi les nôtres ; sa vigueur nous est précieuse ; sa beauté nous enchante ; et il n'est jusqu'à sa toilette qui, chaque jour, nous inquiète. Nous l'aimons, la chérissons. Vignerons bigames, la vigne est notre seconde épouse et, chose inouïe, incroyable, nos légitimes rendues complices ne nous en tiennent pas rancune.

« Mais aussi, après les heures de crainte, de peine, de lutte, quelle joie pour nous quelle récompense lorsque nous allons cueillir les beaux fruits qu'elle abrite, grappes dorées faites de ces gentilles petites outres toutes gonflées de soleil et de vie et qui, bientôt, sous la plus amicale des pressions, dans un généreux abandon, laisseront couler le vin.

« Le vin !... Ah ! messieurs, que ne puis-je le glorifier à l'infini ! Nectar merveilleux qu'un dieu personnifie, liquide béni qu'on retrouve à l'autel, qui guérit le malade, console l'âme affligée, met le sourire aux lèvres et la joie dans les cœurs, fait crier : Vive l'amour ! et rend les hommes heureux !

« Et que ceci messieurs, vous explique l'étendue de notre gratitude, de notre reconnaissance à votre égard, vous les hommes de la science, qui formez la grande élite viticole d'aujourd'hui et de demain, et dont le génie dans

(1) Voir *Revue* numéros 1857 et 1859, pages 88 et 128.

la lutte que nous soutenons pour conserver nos treilles nous assure la victoire.

« Que notre rencontre nous rende, en nous entraînant s'il est possible avec plus d'ardeur, une force accrue vers les nécessités, les réalisations scientifiques, qui pourront naître pour la défense meilleure de la vigne et du vin.

« Donc, toujours vignerons, permettez-nous de nous servir du vin pour fêter votre visite ; il vient de nos coteaux, il vient de nos efforts ; ayant parlé pour lui, il parlera pour nous.

« Messieurs, en votre honneur, je lève mon verre et bois à votre santé, à votre succès et à la gloire et à la prospérité de la viticulture française. »

Cette belle allocution de M. Demouchy fut suivie d'une communication appropriée sur des travaux d'améliorations rurales effectuées sous la direction de notre camarade Colas (électrification, drainage et remembrement).

Tout d'abord, M. Colas donne quelques renseignements sur les attributions du corps du génie rural, dont les inspecteurs ou ingénieurs sont recrutés, en principe, parmi les anciens élèves de l'Institut Agronomique.

La mission principale du génie rural consiste dans l'étude des projets, le contrôle ou la surveillance des travaux d'amélioration qui peuvent être exécutés par des cultivateurs isolés ou des associations syndicales, en vue d'augmenter la production des exploitations agricoles, ou de permettre une meilleure utilisation de ces dernières en les équipant rationnellement. C'est ainsi qu'il apporte son concours pour la mise en valeur des terrains incultes, marécageux, tourbeux, ou salés, pour l'utilisation agricole des eaux, pour l'assainissement et le drainage, pour le remembrement, pour la création de voies d'accès rural, pour l'alimentation en eau des agglomérations rurales et des exploitations agricoles. Il intervient également de façon active pour dresser des projets de constructions rurales, d'habitations à bon marché pour les petits cultivateurs, pour les installations des industries annexes de la ferme : laiteries, beurreries, fruitières, caves coopératives, huileries, installées sous la forme coopérative. Enfin, il est intervenu d'une façon prépondérante dans l'étude et la réalisation de l'électrification rurale de tout le territoire français.

M. Colas poursuit alors sa causerie par une documentation dont nous extrayons les résultats ci-après obtenus par le génie rural pour le département de l'Yonne.

Le département comprend 486 communes et 272.000 habitants environ. Sur ces 486 communes, 12 seulement comptent plus de 1.000 habitants groupés dans une agglomération principale et dont la population totale est de 70.000 habitants. La population totale non groupée, soit 202.000 habitants, est répartie entre près de 4.500 agglomérations (bourgs, hameaux, écarts, fermes isolées). La population moyenne par agglomération est inférieure à 50 habitants. C'est dire que le département de l'Yonne réalise l'un des types les plus marqués des régions à population peu dense, disséminée, de caractère essentiellement rural. On juge par là de la complexité que présentait le problème de l'électrification rurale dans l'Yonne, tel qu'il se posait il y a quatre ans. Ce-

pendant, il a été résolu par le Service du génie rural avec la collaboration confiante du Conseil général et des populations rurales du département.

Au début de 1924, il n'existait dans le département aucune source importante d'énergie électrique. Le développement des lignes à haute ou à moyenne tension atteignait à peine 200 km. A la fin de 1928, il était de 2.080 km. Celui des lignes à basse tension ne dépassait pas 300 km. ; en 1928, il atteignait 1.700 km. Le nombre des postes de transformation ruraux passant de 90 à 954.

Sur une population essentiellement agricole de 202.000 habitants, 164.000 habitants (soit 82 pour cent) étaient privés des avantages que procurent ces distributions d'énergie.

En 1929, l'électrification rurale du département de l'Yonne était considérée comme achevée.

La réalisation d'un tel programme d'ensemble n'a pas demandé plus de 5 années, au cours desquelles la valeur des réseaux établis a atteint environ 80 millions de francs.

Le Service du génie rural, est, d'ailleurs, préoccupé de distribuer le courant électrique non seulement dans les bourgs, mais aussi dans les hameaux, écarts et fermes isolées, afin de réaliser l'équipement moderne de toutes les exploitations agricoles.

Indépendamment de l'électrification, il y a lieu de signaler à Lignorelles le drainage et le remembrement des terrains communaux.

Il lui est particulièrement agréable de signaler les premiers résultats acquis dans cette voie, car c'est précisément dans la commune de Lignorelles que le drainage et le remembrement ont reçu une heureuse et significative application.

La commune de Lignorelles possède, en effet, environ 18 hectares de terrains communaux partagés en 200 lots d'égale surface, constitués par des sables et des argiles bigarrés (néocomien), terres dites battantes, presque imperméables à l'air et à l'eau, d'une culture très difficile, facilement envahies par les mauvaises herbes, impropres en partie à la culture des céréales et donnant des rendements très faibles.

Dès 1924, un drainage profond de ce terrain fut exécuté sous la direction du Service du génie rural.

Le terrain fut drainé à 90 cm. de profondeur, avec un espacement moyen de 12 mètres pour les lignes de drains.

Les résultats constatés de quatre années d'observation sont les suivants : 1° grande propreté du sol ; 2° possibilité de la culture des céréales et de la luzerne (cultures impossibles avant le drainage) ; 3° augmentation très nette et constante des récoltes.

La culture du blé indique une augmentation moyenne de 5 quintaux de blé à l'hectare. Si l'on tient compte de la valeur actuelle du quintal de blé (150 francs), et de la somme annuelle nécessaire à l'amortissement du capital engagé par la commune pour effectuer les travaux (105 francs par ha.), l'augmentation de revenu net est supérieure à 600 francs par hectare.

L'exécution des travaux ayant entraîné une dépense d'environ 12.000 francs par hectare (subvention déduite), la rente annuelle produite par le capital engagé dans l'amélioration foncière est supérieure à 50 pour cent.

Mais le Conseil municipal de Lignorelles a voulu, en outre, réaliser la mise en valeur complète de ces terrains en procédant ensuite à leur remembrement, d'après le programme suivant : réduction du nombre de lots de 200 à 60, de forme absolument régulière et adaptée à l'emploi de toutes les machines de cultures modernes ; — créations des voies d'accès, d'une largeur de 6 m. au minimum ; — chaque lot étant desservi à ses deux extrémités par une voie d'accès réservant ainsi une liberté complète d'assolement aux exploitants ; — répartition en lots en tenant compte de la valeur d'exploitation des diverses catégories de sol à l'intérieur du périmètre à remembrer.

M. Collas souhaite que ces exemples si remarquables soient suivis dans toutes nos campagnes de France.

On voit combien cet exposé était instructif et nous nous faisons un plaisir de féliciter notre camarade pour ses efforts si pleinement couronnés de succès et aussi les habitants de Lignorelles qui sont des gens d'avant-garde et de progrès agricole et social, et de précieux collaborateurs pour les services techniques de l'Administration de l'Agriculture.

Mais l'heure s'avance, on ne peut faire qu'une courte visite du vignoble, laquelle peut se résumer ainsi.

En aval de Chablis, sur la rive gauche du Serein, dominant une vallée secondaire, le vignoble de Lignorelles expose, au sud-est, ses 60 hectares.

A cheval sur deux formations géologiques importantes au point de vue viticole (en bas le portlandien, en haut les mornes ostréennes), il s'étend sur un sol argilo-calcaire, dont les principaux climats sont : Conroy, Champbrûlé, Crouzot, les Craies. Le pinot Chardonnay (plant de Chablis), le plus souvent greffé sur 3309, constitue la base de l'encépagement. En lignes distantes de 0 m. 90 avec espacement de 1 m. 80, palissées sur fil de fer, ses vignes sont travaillées fréquemment, mais superficiellement, par les charrues à intercep. La taille de Chablis employée jusqu'à la reconstitution, s'est modifiée pour permettre un meilleur rendement. Des 4 ou 3 membres, base du système chablisien, deux ou trois subsistent seulement aujourd'hui, avec une taille plus généreuse du bois de l'année. Les sulfatages sont faits par la plupart des vignerons, avec des appareils à grand travail, qui permettent d'effectuer les traitements au moment opportun et rapidement. La bouillie bordelaise (bouillie bleue) à 2 pour cent est la seule employée. Pour combattre la Cochylis, fléau du vignoble de Lignorelles, on y ajoute généralement des insecticides, tels que l'arséniate de plomb, de Swift, la nicotine, le savon pyrèthre, etc... Vendangés le plus tard possible, les raisins sont pressurés chaque soir. Le vin généralement débourbé est enfuté, immédiatement, soutiré en décembre, mars, juin, septembre ; il peut alors se mettre en bouteilles au mois de mars de l'année suivante.

On passe maintenant à l'examen d'un pulvérisateur à grand travail, construit par M. Th. Dupuis, de Montigny-la-Resle, et permettant de traiter six rangs

de vignes à la fois et qui est l'un des rares appareils de ce genre jusqu'ici employés en France. Grâce à lui, son propriétaire, M. Perrignon, traite toutes ses vignes dans les 24 ou 48 heures et les protège ainsi efficacement contre la contamination du Mildiou.

Le moteur qui est adapté sur ce pulvérisateur actionne les pompes qui par une combinaison spéciale servent au remplissage du réservoir d'une contenance de 300 litres, et à donner la pulvérisation de la bouillie. La pression du liquide à la sortie est de 3 et 4 kilos ; cette pression se règle au moyen d'un mécanisme spécial et simple, un manomètre est fixé sur la cloche à air (compression).

Un mélangeur à barbotteur centrifuge ayant deux compartiments est fixé au-dessus du réservoir, dans chaque compartiment, on met dans l'un le sulfate de cuivre en poudre, dans l'autre la chaux, ce à la quantité voulue pour faire la bouillie au degré voulu pour les 300 litres du réservoir. Les pompes étant actionnées par le moteur servent à puiser l'eau d'une citerne ou d'une mare quelconque, puis refoulée dans le mélangeur où se fait le barbottage automatique du mélange et la déverse dans le réservoir. Le tout ne demandant que quelques minutes ; pour que la bouillie soit bien homogène, on fait aspirer cette bouillie par les pompes qui la refoulent dans le réservoir, en faisant ainsi un brassage énergique, puis l'appareil est prêt à fonctionner pour le sulfatage.

Toutes ces manœuvres se font par le jeu d'un robinet, ce qui supprime toutes manipulations, le moteur faisant tout le travail que précédemment faisait le viticulteur.

La dépense en essence est minime, environ de 2 francs l'hectare. Le temps employé pour faire le remplissage du réservoir et celui pour faire l'épandage du liquide demande 20 minutes environ.

La traction ne demande qu'un cheval, lequel ne fait que la traction du pulvérisateur, sans actionner aucun organe mécanique.

C'est l'appareil idéal que devrait avoir tout viticulteur ayant un vignoble de 4 hectares et plus, qui lui permettrait de faire ses traitements vite, bien, et, de plus, de traiter une grande surface de vignoble.

Comme on le voit, la visite du vignoble de Lignorelles a été, elle aussi, fort instructive et intéressante.

Puis notre camarade Noachovitch (promotion 1912), chef des travaux à l'Institut National d'Agronomie coloniale de Nogent-sur-Marne, alliée à une très honorable et vieille famille de Lignorelles, s'offre à nous présenter à ses parents. Ce fut une réception d'une cordialité dont tous ceux qui en ont été les témoins conserveront le meilleur souvenir. A cette occasion, nos camarades purent, pour la première fois, apprécier une liqueur bourguignonne ignorée d'eux, et combien sympathique : le ratafia, mélange d'une partie d'eau-de-vie de vin et de deux parties de moût de raisin de cépage fin. Nul doute qu'ils en deviennennt de fervents amateurs et qu'ils se reportent alors par la pensée à l'agréable visite où ils auront appris à la connaître.

Quelques minutes après, nous sommes à table à l'hôtel Renard, à Maligny,

d'où les voitures devaient regagner la gare de Laroche. Le dîner fut très confortable et très gai. Notre ami, M. Marsais, ne s'inquiétait guère de l'heure de l'express (21 h. 12) qui devait arriver à Paris à 23 h. 40. Ce n'est que le mardi à 6 h. du matin que nos camarades rentraient dans la capitale, enthousiasmés de ces deux journées trop vite passées à travers nos vignobles réputés. Et à son retour, notre ami, dévoué collaborateur de M. Viala, put dire à notre maître l'excellente impression que cette visite de notre beau vignoble a laissée à nos jeunes camarades ; il a pu lui exprimer les regrets que causèrent à tous l'absence de celui dont les missions en Amérique et les recherches viticoles contribuèrent puissamment à la reconstitution et au relèvement du vignoble français.

EUGÈNE ROUSSEAUX,
Directeur de la Station agronomique et œnologique, à Auxerre.

LE PROBLEME DE LA VIGNE ET DU VIN (1)

Les enseignements du passé (*suite*)

L'évolution de l'industrie du vin. — Dans l'atmosphère économique, il semble que le vent souffle, pour toutes les industries, vers une « rationalisation » et une « internationalisation », poursuivant l'une et l'autre une politique de diminution des prix de revient et d'accroissement des débouchés, en unifiant et typifiant les produits. Dans la plupart des industries agricoles, minoterie, sucrerie, distillerie, laiterie, on marche nettement vers la concentration des fabrications dans un petit nombre d'usines de grande importance, et vers la concentration du commerce de ces produits dans un petit nombre de mains, ou même dans la main d'un organisme unique, par des ententes entre fabricants.

Comment se dessinent ces tendances dans l'industrie du vin ?

L'industrie œnologique se caractérise comme une industrie saisonnière, traitant une denrée agricole, le raisin, éminemment altérable. La réduction de la durée du travail, la dispersion des champs de production, l'impossibilité de longs transports des raisins sans altération, commandent la dispersion des ateliers. Ces conséquences économiques dominent de très haut le côté technique de cette industrie. Aussi, de tous temps, la vinification est-elle demeurée une industrie rurale, de caractère familial, rattachée à l'exploitation viticole. Cependant elle peut revêtir un caractère différent dans les régions de culture mixte où la vigne est souvent un accessoire, dans les régions de crus où l'individualisation du vin s'impose, et dans les régions de production intensive et généralisée.

(1) Voir *Revue* numéros 1857 et 1858, pages 81 et 104.

Mais, dans toutes, la division de la propriété est extrême. En France, on compte 1.500.000 viticulteurs pour environ 1.500.000 hectares. Même dans les contrées où la viticulture est l'exploitation rurale à peu près unique, on compte en moyenne 3 hectares par propriétaire vigneron dans l'Aude et l'Hérault, 2 1/2 dans le Roussillon, un à deux dans le Gard et le Bas-Rhône. Les grandes propriétés y sont l'exception, en dépit des apparences ; 95 % des vignerons y cultivent moins de 10 hectares, y exploitent la moitié du vignoble et produisent la moitié de la récolte. La situation est la même dans la plupart des pays européens. Ce n'est que dans les pays neufs, où la vigne s'est établie par domaines de grandes surfaces, munis d'installations modernes à caractère industriel. Les grandes caves d'Algérie et de Tunisie, les Bodegas d'Argentine en sont le type caractéristique. Certes, des domaines importants existent dans le Midi de la France, en Gironde et en Charentes, un peu moins ailleurs, mais ce serait délaisser injustement la très grande majorité des installations vinaires que de ne considérer que celles-là.

Deux faits relativement récents sont venus atténuer cette situation économique générale : l'établissement des Caves coopératives et l'extension prise par les vins spécialisés.

Les Caves coopératives, où les vignerons vinifient en commun leurs récoltes, suppriment les vins non logés et les vins mal logés. Elles mettent à la portée des petits vignerons les avantages de l'outillage moderne et se prêtent à certaines combinaisons commerciales. Elles ne peuvent s'alimenter que dans un rayon restreint, en raison de l'altérabilité des raisins et de la difficulté de les transporter. Leur importance est limitée par la densité de la production dans ce rayon. Les petits vignerons ne disposant pas de capitaux, c'est grâce au crédit collectif à long terme de l'Etat qu'elles ont pu s'établir. Ce concours a manqué aux Cantina sociale d'Italie ; ce fut la cause de leur insuccès ou de leur transformation commerciale.

Ces caves coopératives existaient déjà quelque peu avant la guerre. Nous verrons que, depuis, les conditions sont devenues plus favorables à leur multiplication.

Les industries des vins spécialisés ont développé une forme jusque-là restreinte de l'industrie œnologique. Ce sont de véritables industriels qui achètent aux vignerons leurs vendanges pour en faire des vins spéciaux ou des boissons à base de vin. C'est la coupure entre l'industrie œnologique et la culture de la vigne. Le vigneron n'est plus que producteur de raisin ; l'industriel seul est le vrai producteur de vin. On conçoit que cette forme d'organisation soit plus favorable à « l'industrialisation » de la préparation du vin.

Il est frappant que, même dans ce compartiment, la coupure entre la culture et la vinification le plus souvent n'est pas totale. On y a été conduit par cette sorte de servitude qu'impose le danger des fermentations prématurées et des altérations consécutives durant le transport des raisins.

Ainsi les grandes marques de Champagne recevaient dans leurs chais de vinification les raisins apportés par les vignerons. Peu à peu elles laissent les

vignerons faire leurs vins et le leur achètent. Certaines maisons ont constitué elles-mêmes de grands vignobles où on fait le vin. Seuls les industriels font la champagnisation. Il en est de même dans la préparation des vins mousseux à Saumur, dans celle des muscats spumente en Italie.

La préparation des vins de liqueur et des vins d'imitation se présente sous le même aspect. Il y a un prologue qui se joue chez le vigneron. C'est chez lui qu'on prépare les mistelles (mutés à l'alcool) ou les mutés au soufre, qu'on fait le vin avec ou sans mutage, comme dans la région de Banyuls, le plus souvent avec le concours de l'acheteur qui fournit l'alcool. Ces vins ou ces mutés, spécialement préparés, sont les matières premières des fabrications poursuivies chez les industriels. La même formule se retrouve en Italie, pour les Marsala ; en Espagne, pour les Xérès et les Malaga ; en Portugal pour les Porto. En Grèce, c'est un monopole d'Etat qui fabrique avec les raisins des vignerons des raisins secs, des vins de raisins secs, des vins doux, des mistelles ou des eaux-de-vie. Même quand les vignerons préparent en Coopératives leurs vins de liqueur, comme à Banyuls et à Frontignan, ces coopératives sont liées par des contrats avec des industriels ou des commerçants qui dirigent la vinification, achètent les produits de suite, achèvent leur préparation et assurent leur vieillissement.

Même caractère dans l'industrie des vermouths et des vins apéritifs. C'est chez les vignerons ou auprès d'eux que se font les vins ou les mistelles ; c'est chez l'industriel que se fait la fabrication principale avec ces matières premières. On pourrait en dire autant de la fabrication des Cognac.

L'industrialisation de la préparation des vins ordinaires, comportant la coupure entre la culture et la vinification, n'est réalisable que dans les pays où les vignerons manquent d'installations vinaires. Dans les pays neufs, où les plantations s'étendent sans qu'on se soucie de construire des caves, d'habiles industriels achètent les raisins à bas prix. En Algérie, cette situation s'est présentée ; elle ne fut que temporaire, les viticulteurs ayant créé des caves coopératives. En Italie, où la vinification collective n'a pu réussir faute de capitaux, on trouve de nombreuses organisations industrielles et commerciales qui ont une action bienfaisante. En Argentine, l'installation de puissantes Bodegas indépendantes de la culture a été favorisée par le climat : il n'y pleut jamais et les vendanges se poursuivent durant trois mois.

En France, la création des Vineries par des industriels indépendants des vignerons n'a jamais pu réussir. Il y a là un charmant problème psychologique : d'une manière générale, le vigneron a un amour profond pour le vin qu'il élabore. Les vertus et les qualités de son vin ont pour lui quelque chose de vivant qui, bien mieux que ses raisins, glorifie son travail, son bien et perpétue le patrimoine de ses ancêtres. Le contraindre à livrer ses raisins, c'est lui demander d'abandonner un joyau moral — son vin — qui tient dans ses ondes vermeilles quelque chose des lauriers de sa famille.

Ce sentiment est un gros obstacle à l'industrialisation de la vinification. Il est aussi l'une des grandes forces économiques et morales de notre pays et l'une de ses plus belles parures : la vinification individuelle chez le vigneron

fait valoir la gamme étincelante des vins de France, les nuances délicates de tous les crus locaux. N'est-ce pas l'image fidèle de la diversité de nos climats et de nos paysages, le charme et la coquetterie de notre production nationale qui porte au monde entier la chaleur, l'élégance, la vivacité et le parfum de l'esprit français ?

Si ce sentiment est plus ancré chez les vignerons des régions de crus où la dégustation est à la base des transactions, on le retrouve aussi dans les régions des vins de grande consommation, où il existe également des crus locaux, de moindre noblesse, mais cependant appréciés. Il a fallu lutter beaucoup contre ces préventions pour y créer des Caves coopératives. On n'y a réussi qu'en leur conservant le caractère d'associations de producteurs, et en substituant le nom de la petite patrie et l'honneur du clocher au nom et à la réputation du clos individuel.

Vinification individuelle et vinification collective demeurent donc les deux termes essentiels de la préparation du vin. Ce n'est que contraints que les vignerons ont dû parfois se résoudre, non sans un serrement de cœur, à céder à des industriels le privilège de cette séduisante industrie rurale, et à favoriser ainsi la réputation d'une firme commerciale qui se substitue à celle de leur cru. Encore dans cette métamorphose dont ils recueillent indirectement des profits matériels, les vignerons cherchent-ils, quand ils le peuvent, à exiger le respect d'une appellation régionale dont ils sont les indispensables fournisseurs et à assurer la limitation et la réputation de leur cru collectif.

L'évolution du commerce des vins. — En face de ces efforts d'organisation professionnelle des producteurs, qu'est devenue depuis la guerre l'évolution du commerce des vins ?

On peut avancer que les circonstances les plus défavorables au commerce des régions de production se sont accumulées.

Nous avons déjà signalé les répercussions sur l'assiette du vignoble de l'augmentation considérable des impôts de toute nature et des frais de transport. La taxe du double décime et surtout la taxe sur le chiffre d'affaires, frappant chaque intermédiaire d'une charge nouvelle, favorisent singulièrement les négociants des centres de consommation qui achètent directement au vignoble. Ce fut le coup mortel porté aux commerçants qui faisaient encore les achats à forfait dans les pays de production. Les « bariquailleurs », déjà très éprouvés durant la guerre par les difficultés des transports, ne peuvent plus soutenir la concurrence de leurs confrères établis dans les villes et qui s'alimentent par wagon-réservoir, en raison de la grosse différence des frais de transport en fûts ou en wagons-foudres.

Ainsi les vins d'origine perdent de plus en plus les négociants qui, établis dans leur région, étaient leurs meilleurs acheteurs et leurs défenseurs.

Une évolution sociale très marquée imprime encore au commerce des vins un caractère nouveau qui accentue de plus en plus le déclin du grand commerce et des expéditeurs à la barrique dans les pays vignobles, et qui atteint même l'organisation des négociants revendeurs dans les agglomérations ur-

baines : c'est le développement des grands établissements à succursales multiples.

Avant la guerre, ces établissements existaient déjà, entreprises privées, sociétés puissantes, coopératives de consommation. Elles ouvraient surtout leurs débits dans les quartiers populaires.

Ce mouvement s'accroît plus encore pour d'autres causes. Le monde bourgeois n'a plus comme autrefois, dans les grandes villes, de caveau personnel. La maison moderne n'a plus de caves, ou le chauffage central exclut la possibilité d'y garder des vins ; la pénurie des domestiques, les difficultés et les frais élevés de mise en cave et de mise en bouteilles chez soi, ont donné le coup de grâce à cette habitude de bon goût.

On va aujourd'hui chez le débitant ou dans les succursales des sociétés d'alimentation qui portent le vin à domicile, par 6 ou 12 bouteilles. Même pour les réceptions, qui se raréfient d'ailleurs et sont fréquemment remplacées par les dîners au restaurant, on va commander un assortiment de bouteilles de vins fins dans les comptoirs des sociétés qui se sont spécialisées en vins fins.

Les grands établissements modernes se sont modelés sur cette évolution des habitudes des consommateurs ; ils se sont pliés à leurs commodités et aux nécessités de la vie moderne. Il n'est plus une rue dans les villes où ils n'aient une maison de vente, plus de bourgade dans les campagnes où ne s'établisse un de leurs comptoirs.

Ces vastes entreprises ont leurs commissionnaires dans les pays de production et achètent directement aux vignerons ; les courtiers sont à leur dévotion. Elles ont leur matériel de transport, fûtailles et wagons-réservoirs, de vastes entrepôts modernes dans les grandes villes où les vins sont coupés, filtrés, traités en grand, typifiés, mis en fûts ou en bouteilles par séries et des camions automobiles assurent le service des nombreux comptoirs de vente qui alimentent aussi bien les maisons bourgeoises que les employés et les fonctionnaires, le monde ouvrier que les classes paysannes.

Parmi ces puissantes organisations, les Sociétés d'alimentation qui font le commerce d'une foule de denrées alimentaires, sucres, épices, conserves, pâtes, charcuterie, huiles, spiritueux, etc., en même temps que celui du vin, étaient en 1926 plus de 100 dans la France entière et disposaient de 22.000 magasins de vente. Elles sont certainement plus nombreuses encore aujourd'hui. Elles se sont fédérées pour la défense de leurs intérêt ; plusieurs d'entre elles s'associent pour leurs achats.

Toutes ces firmes établissent un type de vin courant, standardisé, dont les éléments peuvent être puisés n'importe où, dans une région quelconque de la Métropole, en Algérie ou à l'étranger. Quand à côté de ce type de vin courant, elles présentent un vin supérieur, la différence de prix — à dessein — est telle que sa vente est très réduite par rapport au premier.

Ainsi ces maisons de commerce sont complètement déracinées du vignoble et n'ont plus aucun lien les attachant à sa prospérité.

L'évolution très caractérisée de l'industrie du vin se résume de la manière suivante :

Mis à part les vins de crus, les vins d'origine et les vins spécialisés, qui se font valoir par leurs qualités et dont la vinification, la conservation et la parure définitive s'effectuent sur les lieux de production, jusqu'à leur mise en bouteilles et leur habillage, l'industrie du vin tend à se cristalliser en deux pôles extrêmes :

Au pôle de la production, la vinification des milliers de petits vignerons tend à se constituer de plus en plus en caves coopératives locales de rayon restreint, dans lesquelles peuvent accéder les progrès de la mécanique et de la science œnologique et qui tentent de se fédérer.

A l'autre pôle, l'industrialisation se manifeste grandissante sous la forme de puissants établissements commerciaux qui ne considèrent plus les vins des régions productrices que comme des matières premières, qui procèdent au façonnage d'un vin composé, d'un vin omnibus, et qui, de jour en jour, s'assurent davantage la clef de toutes les portes de la consommation.

Le divorce d'intérêts s'affirme de plus en plus entre ces deux pôles extrêmes de l'industrie du vin qui ne sont reliés que par le long fil conducteur des trains de wagons-réservoirs, ou par les lignes de cargos qui apportent au façonnage tous les éléments du vignoble métropolitain ou des vignobles d'outre-mer qui viennent s'y confondre.

Ce sont les répercussions de cette industrialisation que nous devons nous efforcer de découvrir et de préciser.

LUCIEN SEMICHON,
Directeur de la Station régionale œnologique de Narbonne.

(A suivre.)

LE DÉCRET DU 15 FÉVRIER 1930 CONCERNANT LA VENTE DES VINS EN BOUTEILLES

Un deuxième décret, pris en application de la loi du 1er janvier 1930, vient de régler la question de la vente des vins en bouteilles.

On se rappelle, en effet, que l'article 5 du titre II de la loi stipulait que : « Est seul autorisé pour la vente des vins, cidres et poirés en bouteilles autres que les vins et cidres mousseux, l'emploi de bouteilles dont le type et la capacité seront déterminés par un décret en Conseil d'État rendu sur la proposition du ministre du Commerce et de l'Industrie et du ministre de l'Agriculture. Les dispositions du présent article ne sont pas applicables aux vins et cidres destinés à l'exportation ni aux vins importés en bouteilles. »

En conséquence, le décret du 15 février dernier décide, dans son article premier, en application des dispositions précédentes, que seules pourront être employées, pour la vente des vins en bouteilles (exception faite pour les vins mousseux, les vins importés en bouteilles et les vins destinés à l'exportation), 1° les bouteilles bordelaise, bourguignonne et mâconnaise, dont le type et la

capacité sont indiqués au tableau annexé à la loi du 13 juin 1866 sur les usages commerciaux ; 2° les bouteilles correspondant aux caractéristiques suivantes :

Double litre	200	centilitres
Litre	100	—
Demi-litre	50	—
SaintGalmier	90	—
Anjou	75	—
Demi-Anjou	37,5	—
Fillette d'Anjou ou de Touraine	35	—
Vin du Rhin	72	—

La capacité ainsi définie est celle du récipient mesuré au ras du goulot, à la température de 15 degrés centigrades, avec une tolérance de 6 pour 100 en plus ou en moins (article premier).

L'article 2 accorde un délai de six mois aux intéressés pour se conformer aux précédentes dispositions avec un délai réduit à 2 mois pour les bouteilles du type Saint-Galmier.

Seules devront être employées, pour la vente, à l'expiration de ces délais, les bouteilles du type susindiqué, à moins qu'elles ne portent une étiquette indiquant leur capacité et le degré alcoolique du vin dans le cas où cette inscription est obligatoire (article 2).

Toutefois, d'après l'article 3, les précédentes dispositions ne seront pas applicables aux bouteilles contenant des vins provenant de récoltes antérieures à la publication du présent décret et mis dans les dites bouteilles avant cette publication ainsi qu'aux récipients autres que les bouteilles, tels que carafes, brocs, pichets et dans lesquels les vins de consommation courante sont servis par le vendeur pour être consommés sur place (article 3).

Les précédentes dispositions sont applicables à l'Algérie (article 4).

Avec le décret que nous venons d'analyser, se trouve complétée, conformément aux dispositions de la loi du 1er janvier 1930, la réglementation concernant les vins. Nous avons dit, dans un précédent article, quel était le but des mesures récemment prises et quels dangers elles semblaient devoir rencontrer dans leur application. Le dernier décret, concernant les bouteilles, cherche, très utilement du reste, à éviter les fraudes provenant de la vente du vin dans des contenants d'une capacité non réglementaire. Elle tend, par là, à donner toute garantie aux consommateurs et contribue ainsi avec la loi et le dernier décret, à conjurer la crise viticole actuelle.

Nous faisons plein crédit au gouvernement pour assurer la pleine efficacité de ces dispositions dans leur ensemble et comptons sur sa vigilance toujours en éveil pour parer à toutes les éventualités en prenant les mesures complémentaires que pourront imposer les circonstances.

CHARLOTTE DROUARD.

LES FRAUDES COMMERCIALES
ET LA DEFENSE DES PRODUITS VINICOLES

Il paraît utile de préciser, sur un point spécial, la portée de la loi du 1er janvier 1930, dont nous avons donné un exposé sommaire dans notre dernier numéro.

Les articles 1 et 2 de cette loi répartissent les vins français en 3 catégories : *vins de coupage*, « vins de pays » (dont l'origine doit toujours être indiquée) et vins à appellation d'origine (dont les appellations doivent également être mentionnées sur les récipients, factures et pièces de régie).

Il pouvait sembler conforme à l'esprit de la loi d'admettre la faculté de vendre sans indication ou appellation d'origine tous les vins dont la composition répond aux exigences de l'article premier. Toutefois, le décret du 8 février 1930 paraît bien confirmer sur ce point la lettre de la loi. Il détermine, en effet, le degré alcool et acidité fixe *pour les vins de coupage définis à l'article premier de la loi*. On est donc amené à conclure que les « vins de pays » et les « vins à appellation d'origine » doivent toujours suivre le sort de leur catégorie et, *quelle que soit leur composition*, être accompagnés des indications et appellations visées par la loi.

J.-Ch. Leroy.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Au sujet d'une autorisation donnée au viticulteur de distiller sa récolte avec faculté de vinage en franchise (proposition de loi (M. D.). — La Confédération générale des vignerons du Centre et de l'Ouest et la Commission de la viticulture (M. D.). — La question des vins grecs et la nouvelle loi sur les vins (M. D.). — Modification des tarifs applicables aux vins en Allemagne (M. D.). — Taxes intérieures sur les vins en Allemagne (M. D.). — Réduction du droit yougoslave sur les liqueurs (M. D.). — La Société centrale d'Agriculture de l'Hérault et la viticulture (M. D.) — La Chambre d'agriculture de la Gironde et la propagande en faveur du vin (M. D.) — Les taxes sur la consommation du vin en Allemagne et la Commission des boissons de la Chambre (M. D.). — Les agriculteurs de France en Algérie. — IVe Grande Semaine berrichonne Foire-Exposition, 7-15 juin 1930.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après quelques beaux jours de temps sec et soleil chaud qui avaient permis de reprendre activement les travaux en retard du vignoble, la pluie nous est revenue abondante, accompagnée de fortes tempêtes de vent du Sud qui a succédé à des bourrasques froides de vent d'Est.

C'est vraiment un hiver pluvieux, comme on n'en avait peut-être jamais vu de mémoire d'homme dans notre Midi habituellement voué à une sécheresse persistante.

Les sources coulent abondamment. Les ruisseaux et petites rivières taris depuis quelques années regorgent d'eau ; les plaines sont de nouveau inondées.

Pendant les quelques jours qui avaient permis de reprendre les travaux du vignoble, il gelait tous les matins, ce qui arrêtait la montée de la sève et retardait le débourrement, trop précoce à cause de l'hiver doux.

Nous voilà obligés de suspendre de nouveau, les travaux de la campagne pendant assez longtemps, surtout dans les plaines recouvertes d'eau.

Les viticulteurs qui avaient acheté les engrais et fumiers pensaient pouvoir préparer le terrain pour les employer. Ils sont encore arrêtés sans savoir s'il leur sera possible de les utiliser avant le départ de la végétation.

Il y a des fumiers et gadoues qui sont au bord des vignes depuis plusieurs mois sans pouvoir être employés. Ils seront lavés, et une bonne partie de matières fertilisantes sera perdue.

Quelques viticulteurs ont commencé les greffages de la vigne en fente, sur place. En raison des intempéries et des variations de température trop accentuées en ce moment, il serait préférable d'attendre encore quelques semaines.

La taille de la vigne doit être terminée au plus vite. Les traitements d'hiver contre les insectes doivent être suspendus. Ne pas mettre en place les racinés dans des terres trop détrempées. Mieux vaut attendre que le sol soit moins humide. Surveiller que les sarments destinés à former des greffons ne se recouvrent pas trop de moisissures dans le sable trop humide. Eviter de les mettre totalement dans l'eau, comme le font certains régisseurs.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de la semaine écoulée ont été très peu animés, bien moins que les précédents. Est-ce parce qu'il pleuvait, ou bien que le propriétaire viticulteur qui ne tient pas à vendre aux cours actuels reste chez lui ? Il y a les deux motifs. Beaucoup de propriétaires qui ont fait examiner leurs vins au laboratoire de la Station œnologique et reconnus bien constitués, ne veulent pas vendre aux prix actuels, surtout qu'ils sont impressionnés par les cotes des commissions officielles. Or les cotes de 55 francs ne s'appliquent qu'à des vins défectueux. Nous répétons que les commissions ont tort de publier des cotes de 55 à 75 francs. Nous avons vu offrir mardi dernier, à Montpellier, le prix de 90 francs pour des vins de 10°. Le propriétaire n'a pas voulu vendre.

La discussion continue au sujet des mesures à prendre pour conjurer la mévente.

La C. G. V., par la voix d'un de ses membres actifs, M. Pommier-Layrargues, se défend contre les critiques dont elle a été l'objet ces derniers temps et surtout par le Comité méridional de salut viticole qui s'est créé dans le Sud-Est, faisant pendant à celui de Puichéric de l'Aude. Ces deux comités sont énergiques et veulent mener la campagne rapidement. Ils servent de stimulant à la C. G. V. qui n'a pas assez prévu la crise et n'a pas toujours donné de bons conseils aux viticulteurs.

Une importante réunion de groupements viticoles a eu lieu lundi 24 courant au théâtre de Nîmes ; elle a voté un long ordre du jour.

Le Comité méridional de salut viticole a interrompu ses manifestations par suite de la crise ministérielle. Nous constatons que le mouvement de défense viticole se continue sans tenir compte de la mission parlementaire qui est venue se promener dans le Midi et se propose de parcourir les autres régions viticoles, mais par des temps meilleurs.

A propos de cette caravane parlementaire passée inaperçue malgré sa grande mise en scène, beaucoup de rectifications se produisent au sujet des comptes rendus publiés par la presse locale. Ces comptes rendus étaient donnés tout prêts aux reporters des journaux et rédigés avec une certaine tendance par le secrétaire du président de la mission.

Entre autres, M. Jean Voisin, membre de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault, rectifie le procès-verbal de la séance de la commission à Béziers, en ce qui concerne les vins blancs.

Cette question était la plus embarrassante pour l'organisateur de la mission qui voulait bien faire semblant de contenter les propriétaires et faire plaisir à...

C'est donc pour cause, que le procès-verbal de la séance de la réunion de Béziers a été rédigé d'une façon tendancieuse, comme l'insinue M. Voisin. Nous avons déjà dit qu'on ne répondra pas à la question posée par le président du syndicat des vins blancs, M. Gaujal, qui demandait le nom de celui qui avait fait ajouter au dernier moment une phrase à l'article 4. Phrase qui permet de faire les vermouths et les apéritifs à base de vin avec les vins étrangers.

A la réunion de Béziers, le président, bien renseigné par ses amis les négociants de Frontignan en tête, traita les viticulteurs cultivant les cépages de blanc dans l'Hérault, de maladroits, parce que leurs vins blancs sont presque toujours louches. Tandis que les vins blancs étrangers traités au ferro-cyanure de potassium ont une grande limpidité et conviennent au commerce.

Si le traitement des vins blancs au ferro-cyanure de potassium n'est pas nuisible à la santé publique, on doit l'autoriser en France. Si ce traitement est nuisible, pourquoi laisse-t-on entrer chez nous des quantités de vins blancs ainsi traités et dangereux pour la santé ?

Nous constatons enfin avec plaisir que les principaux organismes de défense se mettent d'accord sur presque tous les points pour sauver la viticulture. Le stockage d'une partie de la récolte est accepté pour diminuer la quantité de vin à la vente ; mais tout le monde n'est pas d'accord pour l'emploi de l'alcool obtenu par la distillation des excédents. Les uns veulent qu'il serve au vinage, les autres sont partisans de le noyer dans le carburant national.

Ce que tout le monde demande avec beaucoup de force, c'est la suppression de la taxe d'Etat sur les transports, la diminution à 5 francs du droit de circulation, le relèvement du droit de douane sur les vins étrangers importés. Voilà ce que nos parlementaires peuvent obtenir rapidement. Quant à la taxe unique sur le chiffre d'affaires, elle n'intéresse que les négociants en vins. Cette taxe devrait d'ailleurs être remaniée sur toutes les marchandises.

La propagande pour le vin doit s'intensifier et nous comptons sur le nouveau groupement national pour la défense du vin qui s'est formé à Nîmes. Il sera aidé par le groupement déjà existant à Béziers et par la C. G. V. qui dispose de fonds.

Nous sommes heureux de constater que les hôtels de notre région, qui avaient résisté à comprendre le vin dans le prix du repas, suivent le mouvement. — E. F.

Au sujet d'une autorisation donnée au viticulteur de distiller sa récolte avec faculté de vinage en franchise (proposition de loi). — La loi du 1er janvier 1930 a réglementé le marché du vin. D'autres mesures s'imposent pour le relèvement de la viticulture et en particulier l'autorisation de vinage à la cuve par l'alcool de vin.

Cette mesure serait susceptible de décongestionner le marché des vins ; en effet, la distillation, avec rétablissement du droit pour le viticulteur d'employer, en franchise, son alcool pour sa vendange, aiderait à la disparition des vins à faible degré en excédent ou défectueux.

Les vins de chaudière, par suite de la difficulté de l'écoulement de l'alcool, s'achètent à des prix très inférieurs. Les vignerons ne distillent plus leur récolte devant les difficultés de vente et aussi devant la mévente de l'alcool.

La distillation deviendrait donc plus active si le vigneron savait qu'il pourra un jour prochain, en enrichissant sa récolte à la cuve, vendre mieux et son alcool et son vin.

En 1894, on interdit le vinage qui conduisait souvent au mouillage.

Mais si le vinage était limité à un degré peu élevé (11°), les raisons qui prévalaient en 1894 perdent leur valeur (le vinage était alors autorisé jusqu'à 18°).

D'autre part, les dispositions de la loi du 1er janvier 1930 concernant les vins à faible degré rendent très improbable le mouillage des vins.

En conséquence, la proposition de loi suivante est proposée aux délibérations du Parlement :

Article premier. — Le gouvernement est autorisé à rétablir, par décret, le droit pour le viticulteur de distiller tout ou partie de sa récolte, avec faculté, pour lui, d'employer l'alcool provenant de cette distillation en franchise à la cuve dans la même exploitation, avec un maximum de 1 lit. 50 d'alcool par 100 kilogs de vendange, et sans que le vin en provenant puisse dépasser 11°.

Art. 2. — Un règlement d'administration publique fixera les modalités d'application du décret et de surveillance. — M. D.

La Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest et la Commission de la Viticulture. — Les vignerons de quatorze départements du Bassin de la Loire se sont émus en apprenant qu'une sous-commission de la commission interministérielle de la viticulture devait établir un rapport sur les questions de la composition minimum des vins, de la limitation des plantations et du régime de l'alcool.

Les intéressés demandent qu'une délégation de leur Confédération soit entendue par la Commission interministérielle de la viticulture, avant que celle-ci adopte sur les différents points susvisés une solution définitive. — M. D.

La question des vins grecs et la nouvelle loi sur les vins. — Le gouvernement grec fait savoir au gouvernement français que rien n'a été tenté jusqu'ici par le gouvernement français pour remédier à la situation créée par la nouvelle loi sur les vins.

Des pourparlers seraient en cours pour éviter l'annulation de la convention franco-hellénique et la fixation, par le gouvernement grec, d'une date limite (1er mars) à partir de laquelle il se considérait comme délié, à notre égard, de tous engagements.

Enfin la conclusion d'un modus vivendi provisoire serait envisagée entre les Hautes Parties contractantes, en attendant l'établissement d'un nouvel accord définitif entre les deux pays. — M. D.

Modification des tarifs applicables aux vins, en Allemagne. — On nous informe que nos représentants en Allemagne seraient intervenus auprès du gouvernement allemand, pour le cas où trois partis politiques auraient demandé au Reichstag l'annulation du n° 180 (§ 1) du tarif allemand limitant à 20 RM les droits d'entrée sur les vins servant à la fabrication des vins mousseux en Allemagne.

Nous espérons qu'en la circonstance les intérêts de notre viticulture seront défendus. — M. D.

Taxes intérieures sur les vins en Allemagne. — Le gouvernement allemand a été saisi par notre représentant en Allemagne des objections formulées par le gouvernement français à l'égard d'un projet de rétablissement des taxes intérieures sur les vins en liaison avec l'élévation des droits sur le thé et le café.

On mande de Berlin que le gouvernement du Reich vient de décider l'augmentation des droits sur le café et le thé à partir du 5 mars prochain. Aucune mention des vins n'a été faite à l'occasion de ces relèvements. — M. D.

Réduction du droit yougoslave sur les liqueurs. — Le récent traité hispano-yougoslave comporte, en faveur des liqueurs espagnoles, un droit réduit de 250 dinars-or, alors que le droit figurant au traité franco-yougoslave est, selon le cas, de 250 ou de 350. Notre ministre à Belgrade est donc intervenu auprès du gouvernement yougoslave pour réclamer, en vertu de la clause de la nation la plus favorisée, le droit uniforme de 250 dinars-or en faveur des liqueurs françaises.

Notre demande aurait paru fondée aux yeux du ministre yougoslave des Finances. Les liqueurs françaises, même accompagnées d'un simple certificat d'origine, pourraient donc bénéficier des avantages prévus pour les liqueurs espagnoles. — M. D.

La Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault et la viticulture. — Trois points viennent de retenir l'attention de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault : le relèvement du droit de douane sur les vins et la diminution des droits de circulation, la question des impôts sur les transports, et enfin celle des Assurances sociales.

Une des causes prédominantes de la crise viticole actuelle réside dans l'en-

combrement du marché vinicole français par les vins venus de l'extérieur. La seule mesure efficace à prendre contre cet état de choses consisterait à relever les droits de douane sur les vins étrangers. Un droit protecteur plus élevé ne serait, du reste, qu'un droit compensateur des charges qui pèsent sur la viticulture française.

D'autre part, la diminution des droits de circulation sur les vins s'imposerait à titre de simple justice, car ce droit qui, avant la guerre, était de 1 fr. 50, est aujourd'hui de 15 francs, c'est-à-dire qu'il est affecté au coefficient 10, alors que tous les autres droits spécifiques sont, actuellement, au coefficient 6.

En conséquence, la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault demande que « les droits de circulation pour les vins soient ramenés à 10 franc au maximum, en attendant qu'ils soient réduits, comme avant la guerre, à une simple taxe de statistique. »

La question des tarifs de transport a, également, retenu l'attention de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault.

Elle considère qu'en 1918-1919, ceux-ci ont été, pour les vins, abusivement majorés, de sorte que le prix de transport d'un hectolitre de vin du Midi coûte huit fois environ ce qu'il coûtait avant la guerre, et que le prix de transport d'un wagon-réservoir vide en retour ou allant au remplissage est 13 fois plus élevé, alors que le coefficient moyen de majoration du prix de transport des marchandises n'est que 5,17.

D'autre part, et comme conséquence de cet aménagement de l'ensemble des tarifs de transport des marchandises, le vin procure à l'ensemble des grands réseaux 10 % des recettes de leur trafic G. V. et P. V., alors que le tonnage du vin transporté n'atteint pas 3 % du tonnage total des marchandises en circulation.

Enfin, le transport du vin est frappé d'un impôt de 10 %, par suite du classement de cette boisson dans la 3e série de la nomenclature des marchandises, et l'article 19 de la loi du 29 décembre 1929 a exonéré de tout impôt le transport des céréales en grains, des engrais et des pommes de terre.

En conséquence, la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault demande instamment au Gouvernement :

1° D'exiger des grands réseaux une diminution de 25 % du barême applicable au transport des vins en fûts ;

2° D'abaisser de 10 % à 5 % l'impôt qui frappe le transport par chemin de fer du vin en fûts, en faisant passer le vin de la 3e à la 5e série de la nomenclature des marchandises.

En troisième lieu, la question des Assurances sociales retint l'attention de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault : elle considéra, à ce point de vue, que la loi du 5 avril 1928 était absolument inapplicable à l'agriculture et en tout cas ne pouvait être revisée avant le début du mois de février prochain. D'autre part, il lui est apparu comme paradoxal de vouloir appliquer la loi avant que la discussion des modifications indispensables ne soit terminée devant les deux Chambres. Il y aurait donc lieu d'ajourner son application après le 5 février 1930, date fixée pour sa mise en vigueur.

Enfin et surtout, la Société en question demanda que les modifications proposées fassent des Assurances sociales une organisation vraiment mutualiste ou professionnelle, seul moyen d'éviter un nouvel afflux de fonctionnaires et l'exagération des frais de gestion qui diminueraient, considérablement, le patrimoine des assurés.

Pour tous ces motifs, la Société considère qu'une refonte générale de la loi s'impose ; elle doit constituer, en effet, une surcharge écrasante pour la nation entière et, d'après les rectifications proposées, malgré quelques avantages accordés à l'agriculture, les ouvriers de la terre restant malgré tout dans une condition inférieure, susceptible d'amener encore une raréfaction de la main-d'œuvre agricole. — M. D.

La Chambre d'Agriculture de la Gironde et la propagande en faveur du vin. — La Chambre d'Agriculture de la Gironde a fait part, aux pouvoirs publics,

de son désir de voir réserver, dans la propagande en faveur du vin en France et à l'étranger, une place spéciale aux vins des régions délimitées.

Ces régions sont soumises, en effet, par la loi, à des obligations particulières qui réduisent leur production et leur imposent de durs sacrifices.

Il paraîtrait donc équitable de les faire bénéficier d'une propagande propre, à laquelle seraient affectés des crédits dont la Chambre d'Agriculture en question aurait le droit de surveiller et de diriger l'emploi. — M. D.

Les taxes sur la consommation du vin en Allemagne et la Commission des boissons de la Chambre. — La Commission des boissons de la Chambre, dans sa réunion du 23 janvier dernier, a cru devoir attirer l'attention des pouvoirs publics sur le grave préjudice que causerait à notre commerce des vins en Allemagne le rétablissement, dans ce pays, des taxes sur les vins. Le vote de taxes municipales sur les boissons (*Gemeinde Getraenke Steuer*) ferait perdre son caractère de cordiale collaboration au dernier accord commercial franco-allemand.

Il importe, au moment où sévit en France, de manière si intense, la crise viticole, que les relations économiques restent suivies entre les deux pays.

« La Commission des boissons, interprète de la production française, demande donc au Gouvernement de faire, après les heureux résultats de pacification obtenue à La Haye, toutes les démarches amicales nécessaires auprès du Gouvernement allemand. » — M. D.

Les Agriculteurs de France en Algérie. — Le centenaire de l'Algérie appelle pour l'année 1930 une série de congrès et de fêtes, qui se répartissent du mois de janvier jusqu'au mois de juin.

L'agriculture a dans ce vaste programme une place de choix, et ce n'est que justice, puisque l'Algérie est comme la France elle-même un pays essentiellement agricole.

Les manifestations annoncées ont été ou seront bientôt consacrées à l'étude de questions spéciales telles que celles relatives à la rose et à l'oranger, au palmier, au mouton, etc... *Les 25 et 26 mars auront lieu sous l'égide des Agriculteurs de France les assemblées générales des principaux groupements algériens* que les Unions de Syndicats de la Métropole avaient eu rarement l'occasion de visiter jusqu'ici. Leurs représentants se joindront à l'importante délégation de la rue d'Athènes qui va s'attacher à faire connaître à la France Nord-Africaine les bienfaits de l'organisation professionnelle et étudier sur place les réalisations d'ordre coopératif ou mutualiste dont l'expérience a fait ses preuves et dont l'intérêt grandit dans les circonstances économiques actuelles en pleine crise agricole.

4e Grande Semaine Berrichonne Foire-Exposition, 7-15 juin 1930. — Une importante Foire-Exposition, dite 4e Grande Semaine Berrichonne, aura lieu à Châteauroux, du 7 au 15 juin 1930. Cette manifestation, ouverte au Commerce et à l'Industrie, fera une place particulièrement large à l'Agriculture, qui est une branche essentielle de l'activité économique du Berry. C'est dire l'intérêt qu'auront à y participer tous ceux qui, à un titre quelconque, recherchent la clientèle rurale.

Cette foire-exposition sera accompagnée d'un concours d'animaux reproducteurs et en particulier de la *Race Ovine Berrichonne de l'Indre*.

Enfin, une exposition des Beaux-Arts, des manifestations musicales et des fêtes viendront accroître l'intérêt de la Foire-Exposition et lui assurer des visiteurs nombreux.

Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat Général, 47, place Voltaire, à Châteauroux (Indre).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 135 francs; 9°, 140 à 150 fr.; 10°, 155 à 165 fr.; Corbières 11°, 180 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. et au-dessus; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaire 8° à emporter, de 180 fr. et au-dessus; Vin rouge ordinaire de 8° 1/2, 190 fr. et au-dessus; vin rouge ordinaire 9°, 200 fr. et au-dessus. Vin rouge 10°, 220 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 à fr. à 560 fr.; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 620 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 80 à 2 fr. 65. Vins blancs, de 2 fr. 40 à 2 fr. 60.

Bordeaux. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr.; 5e crus, 7.000 à 8.000 fr.; bourgeois ordinaires, 2.800 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.); graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 375 à 425 fr.; blancs, 400 à 800 fr. Beaujolais, de 475 à 750 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 450 à 550 fr.; Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr.; Noah, de 150 à 200 fr. la barrique nue.

Algérie. — Vins 1929. 17 février 1930 : Rouge, 6 fr. » à 11 fr. 75 le degré. Vins blancs, 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 5 fr. 50 à 6 fr. le degré. Trois-six de vin 96/97°, 750 à 800 fr. les 100°. Marc, 625 les 100°.

Midi. — *Nîmes (3 mars 1930). — Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 7 fr. 25 à 8 fr. 25 le degré, supérieurs, de 8 fr. 25 à 9 fr. 25 le degré. Costières, de 9 fr. 25 à 10 fr. 25 le degré. Vins blancs 10 à 11°, de 9 fr. 50 à 10 fr. ». Rosé, Paillet, 8 fr. » à 9 fr. » le degré. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr.; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre, pas d'affaires. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré.

Montpellier (25 février 1930). — Vins rouges 1929 : de 8° à 10°, de 55 à 75 fr. l'hecto; supérieur, de 9° à 11°5, de 72 à 110 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Béziers (25 février). — Récolte 1929 : Vins nouveaux non logés, de 10 à 11 fr. le degré, logés, de 11 fr. » à 12 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr.; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 2 mars 1930. Vins rouges 1929, de 9 fr. à 10 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (1er mars 1930). — Vins rouges 1929, de 9 fr. à 10 fr. le degré suivant qualité et délai retiraison. Alcool, pas d'affaire signalée.

Carcassonne (23 février). — Vins rouges 1929, de 8 fr. » à 10 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr.; vieux, H.-Rhin, de 280 à 320 fr.; B.-Rhin, de 220 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 380 à 450 fr.; B.-Rhin, de 280 à 360 fr. — Vieux 1928 : H.-Rhin, 360 à 420 fr.; B.-Rhin, 300 à 400 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 122 fr. » à 129 fr.; orges, 76 fr à 83 fr. »; escourgeons, 70 fr. à 76 fr.; maïs, 87 fr. » à 92 fr. »; riz, 165 fr.; seigle, 73 fr. à 90 fr.; sarrasin, 84 fr. à 88 fr. »; avoines, 67 fr. » à 80 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 123 fr. 59 à » fr. ». Buenos-Ayres, 96 fr. 21 à » ». Chicago, 100 fr. 15. — Sons, 40 fr. à 50 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 27 à 32 fr.; remoulages, de 65 à 75 fr. — **Semences** : Blés, 194 à 290 fr.; avoines, 200 à 215 fr.; 204 à 214; seigles, 190 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 170 à 230 fr.; du Midi, de » à » fr. — Hollande commune, de 50 à 120 fr.; jaune ronde, de 35 fr. à 40 fr.; Saucisse rouge, de 40 fr. à 50 fr.; Saint-Malo, 35 fr. à 40 fr.: Rosa, 60 fr. a 80 fr.; Blanche commune, de 30 fr. à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 155 fr. à 190 fr.; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr.; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr.; luzerne, 390 fr. à 420 fr.; foin, 365 fr. à 405 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, 300 fr. à 350 fr.; betteraves, 1.220 fr.; luzerne, 400 fr. à 475 fr.; sainfoin, 225 à 240 fr.; vesces, 155 fr. à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 112 fr.; d'arachide blanc, 97 fr. à » fr.; Coprah, 95 fr. »; Arachides courant, 82 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, à 237 fr. à 237 fr. 50.

Bétails (La Villette le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 16 fr. 50. — Veaux, 7 fr. » à 18 fr. 50. — Moutons, 8 fr. » à 28 fr. ». — Porcs, 9 fr. 50 à 18 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 » de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 48 %, 72 fr.; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 119 fr. % à 121 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 97 fr. 50 à 98 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 116 fr. » à 127 fr. »; sulfonitrate d'ammoniaque (20,40 % d'azote). 116 fr. à 124 fr, 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 25 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr. — Sung desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 16 fr.; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), 130 fr. à 135 fr.; **Soufre trituré**, 110 fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 339 fr. 100 kgs; neige, 343 fr. — **Sulfate de fer**, cristalisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux bluteé**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 500 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Dattes, de 450 fr. à 900 fr. — Oranges d'Espagne, 190 à 240 fr. — Poires choix, de 600 à 1.500 fr.; communes, de 180 fr. à 400 fr. Pommes de choix, 400 fr. à 1.400 fr.; communes, de 120 fr. à 300 fr. — Bananes de 650 à 700 fr. les 100 kgs. — Noix sèches, 600 à 800 fr. — Marrons français, de 60 à 250 fr. — Asperges en vrac, de 2.000 à 2.500 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 250 à 1.000 fr. le cent. — Endives, 100 à 320 fr. — Tomates d'Algérie, de 350 à 500 fr. — Figues d'Espagne, de 350 à 500 fr. — Escarole, de 80 à 220 fr. — Haricots verts d'Espagne, 2.500 à 4.000 fr. — Pois verts d'Espagne, de 400 à 600 fr. les 100 kgs. — Artichauts d'Algérie, de 100 à 200 fr. — Aubergines, de 100 à 200 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.